

## Vorspeisen

	Euro
Hausgebeitzter Lachs an Dill-Senfsauce mit kleinem Blattsalat und Toast *ADFGMOL	14,50
Praline vom Bregenzerwälder Geißkäsle-Mousse auf Rindercarpaccio, mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat *FGMOL	15,00
Variation von heimischen Fischen an kleiner Salatspielerei mit Gurken und Kresse *ACDGMNOL	15,00
6 Stück Weinbergschnecken an Knoblauchbutter *CFGLMRA	12,00
Medaillon von der Lachsforelle auf Kürbisrisotto *DGOL	17,50

## Suppen


Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Brotcroûtons *AFGL	6,50
Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Sesam-Blätterteigstangerl *ACFGNOL	7,50
Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Riesengarnele *BEFGNOL	9,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	4,20
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACEFGL	4,30

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**

## Tagesauspfehlungen

	Euro	Kl. Portion
Hirschschnitzel mit frischen Pilzen an Wacholderrahmsauce, dazu Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	34,00	27,50
Medaillons vom Schweinsfilet an Balsamicojus, auf Kürbisratatouille, dazu Kartoffelküchle *EFGOL	21,00	17,50
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL	17,00	15,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti *EFGOL	19,80	17,20
Filet von der Ländle-Lachsforelle mit Kräuter-Olivenöl auf Blumenkohlpürree, dazu Safranreis *DG	28,00	24,00

## Veganküche und Vegan

Gebackene Maisgrießknödele mit Bregenzerwälder Camembert überbacken auf Kürbisratatouille *ACEGL	17,00	14,50
Nudelgericht mit frischen Pilzen an Kräuterrahmsauce *ACG	18,50	14,50
Cremiges Kürbis-Risotto mit gebratenenen Zucchini und Paprika *GOL Auf Wunsch Vegan: *OL	15,00	
 Kürbisratatouille mit Tofu und Radieschensprossen *F	12,00	

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**




	Euro	Kl. Portion
„Züricher Geschnnetzertes“ Geschnnetzertes von der Kalbsnuss mit frischen Champignons an Rahmsauce, knusprige Rösti *ACGL	18,80	17,30
Kalbsahmbeuschel mit Semmelknödel *ACEFGMOL	14,00	12,00
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGLMO	20,00	18,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGLM	13,90	12,40
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat *GEFLMO	16,30	14,80
Filetspitzen vom Vorarlberger Bio-Alprind an Whiskey-Pfefferrahmsauce mit Butternudeln *ACEFGMOL	24,00	20,00
Filetsteak vom Vorarlberger Bio-Alprind mit Kräuterbutter überbacken, dazu Brokkoliröschen und hausgemachte Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	36,00	28,00
Huftsteak vom Vorarlberger Bio-Alprind an Whiskey-Pfefferrahmsauce, dazu buntes Marktgemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	28,00	23,00
Rostbraten vom Vorarlberger Bio-Alprind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL	22,50	19,50
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL	15,50	13,00
Portion Preiselbeeren	0,80	

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**

# Abendmenü

Kleiner Gruß aus der Küche




 Variation von heimischen Fischen  
an kleiner Salatspielerei mit Gurken und Kresse




Tomaten-Essenz mit Ravioli vom Bregenzerwälder-  
Ziegenfrischkäse und Ruccola




 Filet vom Vorarlberger Bio-Alpenrind rosa gebraten,  
an Balsamicosauce mit frischen Pfifferlingen,  
Röstgemüse und Schupfnudeln



 Schokoladenmoussetörtchen mit Beeren der Saison  
und Mango-Buttermilchsorbet

4 Gang Menü um Euro 59,00

 3 Gang Menü um Euro 50,00

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**



Bunter Salat *FGLMO	Euro 4,90
Scheiben vom kalten Tafelspitz an würziger Kürbiskernöl-Senfkor- Vinaigrette auf Blattsalaten *FMO	12,90
Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	9,00
Schweizer Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	9,90
Große Salatplatte mit Schinken und Ei *CFGLM	9,80
Blattsalate an Rotwein-Kräuter dressing mit Schafskäse u. Oliven *FGLMO	10,10
Schwarzenberger Geißkäse im Speckmantel gebraten mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöldressing *FGLMO	10,10
Hausgemachte Lasagne verde *ACEFGL	8,80
Wienerle mit Senf, Kren und Brot *GFMO	5,50
Würzige Bauerntoastbrötle mit kleinem Salatschüssel *ACFGLMO	9,10
Käse- Schinkentoast mit frischer Ananas an kleinem Salat *AFGLMO	9,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot *AEFLN	5,70
Champignons gebacken mit Sauce Tartare *ACEFML	8,30
Portion Bergkäse	7,30

**\*Allergeneinformation aus Lebensmittel-Codex**

Buchstaben Kurzbezeichnung

Code

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Lactose

H Schalenfrüchte

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

L Sellerie

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**

## Zum Abschluss

	Euro
Schokoladenmoussetörtchen mit frischen Beeren der Saison und Mango-Buttermilchsorbet *ACEFGH	11,00
Blütenhonig-Eisparfait mit frischen marinierten Erdbeeren *ACGHO	9,80
Geeister „Latte Macchiato“ *AG	6,90
Sorbet mit Sekt *O	5,60
Walnusseis mit frischen Kiwischeiben, Sahne und Eierlikör *ACGH	8,00
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACGH	7,40
Coupe „Danmark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne *ACFEGH	6,80
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	6,30
Bosnische Schokoladen-Haselnusstorte *EH	3,60
Hausgemachter Apfelstrudel *ACH	3,60
Portion Sahne *G	1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert *GH	8,50

## Kleine Desserts

1 Kugel Walnußeis mit steirischem Kürbiskernlikör und Schlagsahne mit Schwarzer Nuß *AFGHO	4,50
Bregenzerwälder Sig-Eis mit Zwetschken und Äpfeln *ACGO	4,50
1 Nockerl vom Himbeersorbet mit Prosecco und frischen Beeren *O	4,50

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**

*Feines aus der Flasche*



<b>SÄMLING 88 2016 (R,S,TL) Weingut Söll, Gamlitz, Südsteiermark</b>	1/8	5,90
<i>Halbtrocken, Feigen mit einer Nuance Zitronenthymian im Hintergrund, am Gaumen die pure Eleganz mit einer ganz feinen Note von Marillenchutney, extraktreiche Fruchtsüße, integrierte Säure, alles wunderbar verwoben</i>	0,75l	34,80
<b>SAUVIGNON BLANC CLASSIC 2017 Weingut Steurer, Steiermark</b>	1/8	4,10
<i>Reifer Duft, Stachelbeer und Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespie</i>	0,75l	24,20
<b>GELBER MUSKATELLER Klassik 2018 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark</b>	1/8	4,10
<i>Helles grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang</i>	0,75	24,20
<b>CHARDONNAY Sinner 2018 Weingut Prieler, Burgenland</b>	1/8	4,30
<i>strahlend &amp; kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken &amp; Tiefsinn; strohgelb</i>	0,75	25,20
<b>RIESLING Terrassen 2018 Weingut Salomon Kremstal</b>	1/8	4,40
<i>Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht</i>	0,75l	26,00
<b>GRÜNER VELTLINER Gärtling 2018 Weingut Nigl, NÖ</b>	1/8	4,00
<i>Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenerzig</i>	0,75l	23,40
<b>TRAMINER Select 2017 Weingut Altenberg, Burgenland</b>	1/8	4,10
<i>leichter, extrem bukettreicher, blumig, duftiger Wein aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure</i>	0,75l	24,20
<b>ROSÈ Cisterciën 2017 Schlosskellerei Gobelburg, NÖ</b>	1/8	4,20
<i>Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter</i>	0,75l	24,80
<b>BLAUER ZWEIFELT BIO 2017 Weingut Beck, Burgenland</b>	1/8	4,20
<i>Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich</i>	0,75	24,80
<b>ST. LAURENT 2016 Weingut Dopler, Thermenregion</b>	1/8	4,20
<i>Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirsch kern</i>	0,75	24,80
<b>HEIDEBODEN 2016 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols</b>	1/8	4,10
<i>In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herz kirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen</i>	0,75l	24,20
<b>BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2012 Weingut Lassel, Burgenland</b>	1/8	4,20
<i>Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik und dezente Tannine</i>	0,75	24,80
<b>RIOJA CRIANZA 2016 Weingut Azabache, Spanien</b>	1/8	3,90
<i>Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an getrocknete rote, Wildfrüchte. Er ist körperreich, ausgewogen, mit einem langanhaltenden Abgang</i>	0,75l	23,00

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**

# Aperitif



**SILVA** ist eine natürliche Erfrischung auf Basis von **Verjus**, dem Saft unreifer Trauben, gepaart mit Limettensirup und vierfach destilliertem Brand

**0,2L / 4,90**

Hausaperitif (Sekt mit hausgemachten Holunderblütensirup)	4,80
Sekt Brut (GV) Gut Altenberg	4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri	4,50
Le Kir Royal mit Sekt	4,80
Le Kir	4,10
Campari Soda	4,30
Campari Orange	4,50
Cynar Soda	3,90
Cynar Orange	4,60
Sherry (Fino, Medium Dry)	4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso)	3,20
Pernod	4,10
Portwein (Ruby, White)	4,50
Kombucha	3,40
Tomatenjuice	3,40

## Frisch gepresst

Karotten-Apfel-Drink	4,70
Fruchtcocktail (Ananas, Orange, Apfel, Karotte, Zitrone)	5,00
Vitamindrink (Karotten, Orangen, Zitronensaft)	4,70
Orangensaft	4,60

## Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen	0,25L	0,80
	0,5L	1,50
	1 L	2,00

**Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.**